

# ಅ ರ ಸಿ ನ

(ಹಲ್ದಿ)



ಸಂಗ್ರಾಹಕ:

ಕವಿರಾಜ ಪಿ. ವಿ. ನಾಯಕ್.

ಆಯುರ್ವೇದ ಭಿಷಕ್, ಮಂಗಳೂರು.



1961

ಬೆಲೆ: ೧ ಆಣೆ.

---

ಒಂದಾಣೆ ಮಾಲೆ — ಮಂಗಳೂರು.

ಎರಡು ಏಕಾಂಕ ನಾಟಕಗಳು.

“ನಾನು ಸಾಹುಕಾರಕುಲದವರು”

(ಏಕಾಂಕ ಪ್ರಹಸನ—ದ್ವಿತೀಯ ಮುದ್ರಣ)

ರಚಯಿತ: ಕುಡ್ಲಿ ವಾಸುದೇವ ಶೆಣೈ.

ಬೆಲೆ: ಆಣೆ 4.

ಟಿಪ್ಪಣಿ ಖರ್ಚು: 8 ನಯೆ ಪೈಸೆ.

★  
“ಮಹಾಶ್ವೇತಾ”

(ಪತ್ತೇದಾರಿ ಕಥಾವಸ್ತು ವನ್ನೊಳಗೊಂಡ ನಾಟಕ):

ರಚಯಿತ: ವೈದ್ಯಗುರು ಎಂ. ಆರ್. ಭಟ್.

ಬೆಲೆ: ಆಣೆ 4.

ಟಿಪ್ಪಣಿ ಖರ್ಚು: 8 ನಯೆ ಪೈಸೆ.

ಪರಿವಾರಿನವರು ಮೊಬಲಗನ್ನು ಅಂಚೆಚೀಟು ಮೂಲಕ ಕಳಿಸಬೇಕು.

ಎ. ಪಿ. ಕಳಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಪ್ರಭಾತ ಆಫೀಸು, ರಥಬೀದಿ, ಮಂಗಳೂರು.

# ಅರಸಿನ (ಹಲ್ಲಿ)

.....

ಪುರಾತನ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಅರಸಿನದ ಔಷಧಿ ಗುಣಗಳ ಕುರಿತು ಜೆನ್ನಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುತ್ತಾರೆ ಅಡುಗೆಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ, ಸ್ನಾನಕ್ಕಾಗಿ ಬಚ್ಚಲುಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ, ಔಷಧಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ರೋಗಿನ ಕೈಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುವದಂತೂ ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವೆಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿದಿರುವ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ.

ಇದಕ್ಕೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಹೆಸರುಗಳು: —

ಸಂಸ್ಕೃತ—ಹರಿದ್ರಾ, ರಂಜನೀ, ನಿಶಾ ಇತ್ಯಾದಿ

ಹಿಂದಿ—ಹಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ದಖ್ಖನಿ, ಸಂಜಾಬಿ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹಲ್ಲಿ ಎಂಬುದಾಗಿ ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತದೆ.

ಮರಾಠಿ ಮತ್ತು ಕೊಂಕಣಿಯಲ್ಲಿ—ಹೇದ್, ಹಲ್ಲಿ.

ಗುಜರಾಥಿ—ಹಲದರ್, ಹಲದಾ.

ತೆಲುಗು—ಸಸಪ್ಪು, ಎಸಪ್ಪು.

ತಮಿಳು—ಮಂಜಲ್.

ಮಲಯಾಳ—ಮಂಜ್ಜಲ್.

ತುಳು—ಮಂಜಳ್, ವರ್ಣ.

ಬಂಗಾಳಿ—ಹಲುದ್.

ಕಾಶ್ಮೀರಿ—ಲೀದರ್.

ಸಂಜಾಬಿ—ಹಲಜಾ.

ಮಲಯಾ—ಕುನ್ದೇಟ್.

ಪಾರ್ಶಿ—ದರ್ ಸರ್, ಜರ್-ಜೋಬ.

ಅರಬಿಕ್—ಜರ್ ಸುದ್, ಕುರ್ ಕುಮ್, ಉರ್ ಜಸ್-ಸಫ್.

ಉರ್ದು—ಹಲ್ಲಿ.

ಬರ್ಮಾ—ಟೆನ್ನೈಮ್.

ಲೇಟಿನ್—ಕರ್ಕೂಮಾಲೊಂಗಾ (Curcumalonga).



ಚೀನಾ—ಹರದುಲ್ (Haradul), ಖಾಕ (Khaka)

ಇಂಗ್ಲಿಷ್—ಟರ್ ಮೇರಿಕ್ (Turmeric).

ಫ್ರೆಂಚ್—ಕರ್ಕೂಮಾಲೊಂಗ್ (Curcumalong).

ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಪರ್ಯಾಯ ನಾಮಪದಗಳು ಇವೆ. ಅವುಗಳು, ಅದರ ಹುಟ್ಟು, ಆಕಾರ, ವರ್ಣ, ಕ್ರಿಯಾ, ಸೌಂದರ್ಯ, ಸ್ವೀಲಿಂಗ ಮತ್ತು ಔಷಧಿ ಗುಣಾದಿಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಇಡಲ್ಪಟ್ಟಿವೆ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಉದಾ:- ನೀಶಾಹ್ಯಾ, ಪಿಪ್ಪಾ, ಯುವತಿ, ಹೇಮರಾಗಿಣಿ, ಕಾಂಚನಿ, ಕ್ಷಣದಾ, ಗೌರಿ, ಹೇಮಗ್ನಿ, ವರವರ್ಣಿನಿ, ಯಾಮಿನಿ, ಕೃಪಾ, ಗಂಧಪಲಾಶೇಕಾ. ಸುವರ್ಣವರ್ಣಿ, ಮಂಗಲ ಪ್ರದಾ, ಕಾನೇರಿ, ಉಮಾ, ವರ್ಣವತಿ, ಪೀತವಾಲುಕಾ, ಹೇಮರಾಗಿ, ರಂಭಗವಾಸಾ, ಘರ್ಷಣಿ, ಪೀತಿಕಾ, ರಂಜನಿ, ನಿಶಾ, ಬಹುಲಾ, ವರ್ಣಿನಿ, ರಾತ್ರಿನಾಮಿಕಾ, ಹರಿತ, ರಜ್ಜನಿ, ಸುವರ್ಣಾ, ಹರಿತಾ, ವಿಷಘ್ನಿ, ಪಿಂಗಾ, ಮಾಂಗಲ್ಯ, ಮಂಗಲಾ, ಲಕ್ಷ್ಮೀ, ಭದ್ರಾ, ಶಿಫಾ, ಶೋಭಾ, ಶೋಭಾನಾ, ಶುಭಗಾಹ್ವ್ಯ, ಶ್ಯಾಮಾ, ಜ್ವರಾಂತಿಕಾ, ಯೋಷಿತ್ ಪ್ರಿಯಾ, ಕೃಮಿಘ್ನಿ, ಹೃದ್ವಿಲಾಸಿನೀ, ಜಯಂತೀ. ದೀರ್ಘರಾಗ. ವರ್ಣವಿಲಾಸಿನಿ ಮತ್ತು ಹಲದಿ ಇತ್ಯಾದಿ.

ಅರಸಿನವನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಹಿಂದೂಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಮನೆಯ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿಯೂ, ಮುಂಬಾಯಿ, ಬಂಗಾಲ, ಅಲ್ಲದೆ ಹಿಂದೂಸ್ಥಾನದ ಇತರ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿಯೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟಗಳ ಜವುಗು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಕಾಡು ಉತ್ಪತ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಒಂದಾಗಿದೆ.

ಶುಂಠಿಗಿಡದ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಅರಸಿನ ಗಿಡವು ಸುಮಾರು ಮೂರು ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ಮೂಲ ಕಂದಗಳಲ್ಲಿರುವ ಬೇರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಸಿನ ವರ್ಣವಾಗಿ ಮೃದುವಾಗಿಯೂ, ಉದ್ದವಾಗಿಯೂ ಸಾಧಾರಣ ಬೆರಳುಗಳಷ್ಟು ಗಾತ್ರವಾಗಿಯೂ ಹಲವು ಶಾಖೋಪಶಾಖೆಗಳಿಂದ ಸೇರಿದ ಕಂದಮೂಲವಹಗಳಾಗುವವು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಗಿಡಕ್ಕೆ ಸರ್ವಸಾಧಾರಣ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಶಾಖೆಗಳಿಂದ ಸಾಲ್ಪತ್ತರಷ್ಟು ಶಾಖೆಗಳು ಕೂಡಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿದೆ. ಬೆಳೆದ ಬೇರುಗಳ

ಕಾಂಡದ ಹಸಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳನ್ನೇ ನೆಡುವರು. ಆ ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ಮೊಳಕೆ ಬಂದು ಅವು ಸಂಪೂರ್ಣ ಬೆಳೆಯಲು ಒಂಭತ್ತು ತಿಂಗಳಿಂದ ಹತ್ತು ತಿಂಗಳ ಪರಿಯಂತದ ಅವಧಿ ಬೇಕಾಗುವದು. ಒಂದು ಎಕ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಐದೂಸಾದಿರವಿಂದ ಹತ್ತುಸಾವಿರ ರಾತ್ನುಗಳನ್ನು ಅರಸಿನವು ದೊರೆಯುತ್ತದೆಂದು ಅಂದಾಜುಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಇನ್ನೂ ಜಾಸ್ತಿ ಬೆಳೆಸಲು ಸಂತೋಷನೆಯ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯವರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಭಾರ ಉಳ್ಳ ಮನೋರಂಜಕವಾದ ಅರಸಿನ ವರ್ಣವುಳ್ಳ ಅಂಡಾಕೃತಿಯ ರೋಕ್ಷಂಡಿ (ರಾಜವುರಿ) ಎಂಬ ಜಾತಿಯ ಅರಸಿನವನ್ನು ರಂಗಿನ ಕೈಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮದ್ರಾಸುಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಚಿನ್ನವಾದಾನ್ ಮತ್ತು ಪೇರುಮದಾನ್ ಎಂಬ ಎರಡು ವಿಧದವುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಬಯಲುಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅರಸಿನಕ್ಕಿಂತಲೂ ಗುಡ್ಡಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅರಸಿನವು ಶ್ರೇಷ್ಠತರವಾಗಿದೆ.

ಬೆಳೆದ ಅರಸಿನದ ಬೇರುಗಳನ್ನು ಸಗಡೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅವು ವೃದ್ಧವಾಗುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬೆತ್ತದ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಕಲ್ಲಿನ ಹರಳುಗಳೊಡನೆ ಹಾಕಿ ಅವುಗಳಿಂದ ಹದವನ್ನರಿತು ತಿಕ್ಕಿ ಹೊಳವುಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಹರಳು ಬೀಜದ ಜಿಗಟು, ಪಟಿಕಾರದ ಹುಡಿ ಮತ್ತು ಅರಸಿನದ ಹುಡಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ತಿಕ್ಕಿದ ಬೇರುಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಅಂದವಾದ ಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡುವರು. ಇದೇ ಮೇಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕುವ ಅರಸಿನವು.

ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಪಯೋಗ:-ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಶುಭ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ಅರಸಿನದ ಎಲೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ ಇದು ಆರೋಗ್ಯದಾಯಕವಾಗಿದ್ದು, ಸುವಾಸನೆ ಹಾಗೂ ರುಚಿ ಬರಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವದು. ಮನೆವಾರ್ತೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಮಾಡುವಾಗ್ಗೆ ಸುವಾಸನೆ ಬರಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಶುಭದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಎಲೆಯನ್ನು ಹಾಕುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸಿಹಿ ಭಕ್ಷ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾರಿನ ಹುಡಿ, ಮಸಾಲೆ ಹುಡಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ

ಳಲ್ಲಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಂಗಳಕಾರ್ಯದ ಭೋಜನಗಳಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನು ಹಾಕಿದ ಅನ್ನವನ್ನು 'ಚಿತ್ರಾನ್ನ'ವೆಂಬ ವಿಶೇಷ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವುದುಂಟು. ಯುರೋಪ್ ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕಾಗಳಲ್ಲಿಯೂ ನಮ್ಮಂತೆ ಮೇಲೋಗರಕ್ಕೆ ಸುವಾಸನೆ, ವರ್ಣ, ರುಚಿಯನ್ನೀಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

**ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗ:**—ಭಾರತೀಯರಿಗೆ ಇದು ಧಾರ್ಮಿಕ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ಇದು ಮಾಂಗಲ್ಯಕರವಿದೆ ಅವರಿಗೆ ಗೌರವ ಸಲ್ಲಿಸುವಾಗ್ಗೆ, ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಅಡಿಕೆ ಹೋಳುಗಳ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಅರಸಿನದ ತುಂಡು ಇಟ್ಟು ಕೊಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕುಂಕುಮದ ತಿಲಕವು ಮಾಂಗಲ್ಯಕರವಲ್ಲದೆ, ಅರೋಗ್ಯ, ದೃಷ್ಟಿ ಯಿಂದಲೂ ಹಿತಕರವು. ನೇತ್ರಪೀಡೆ, ಶಿರೋರೋಗ, ಋತುಸಂಬಂಧವಾದ ದೋಷಗಳು ಕೂಡಾ ಇದರಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ದೂರವಾಗುವುವು. ಅಲ್ಲದೆ ಅರೋಗ್ಯದಾಯಕವು, ವರ್ಣಕಾರಕ, ಸೌಂದರ್ಯಕರ ಸಾಧನವೂ ಆಗಿದೆ.

ಧಾರ್ಮಿಕ ಮಂಗಳಕಾರ್ಯವನ್ನಾರಂಭಿಸುವಾಗ್ಗೆ ಇದನ್ನು ಕಂಕಣ ಕಟ್ಟುವುದರಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸ ವನ್ನಾರಂಭಿಸುವಾಗ್ಗೆ ಪುರೋಹಿತರು ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹರಡಿ ಅರಸಿನ ತುಂಡಿನಿಂದ ಶ್ರೀ ಗಣೇಶಾಯ ನಮಃವೆಂದು ಬರೆಯಿಸುವ ವಾಡಿಕೆ ಭಾರತ ದಲ್ಲಿದೆ. ಮಂಗಳಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅರಸಿನದ ನೀರನ್ನು ಪ್ರೋಕ್ಷಿಸುವ ಅಥವಾ ಅರತಿಯಾಗಿ ತೋರಿಸುವದಿದೆ. ಪವಿತ್ರ ರಂಗೋಲೆಯನ್ನು ಹೋಮ ವಗೈರೆ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚಿತ್ರಿಸುವ ಚೌಕಟನ್ನು ಹಾಕಲು ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆ, ರಥೋತ್ಸವಾದಿಗಳ ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಅವಭೃತಸ್ನಾನ (ಓಕುಳ)ಯಲ್ಲಿ ಇದರ ನೀರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೋಳಿಹಬ್ಬದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನದ ನೀರಿನಿಂದ ಓಕುಳ ಆಟವಾಡುವರು. ಹಿಂದೂಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನು ಸೌಭಾಗ್ಯ ವಸ್ತುವನ್ನಾಗಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಮಿಳು ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಪೇಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕುವ ಅರಸಿನವನ್ನು ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವದು ಅತೀ ವಿರಳ. ಜೀಯಿಸದೆ ಒಣಗಿಸಿ ಬರುವ



ಅರಸಿನವು ಅಲ್ಲಿ ಕರುಮಂಜಲ್ ಎಂದು ನೂರಲು ಸಿಕ್ಕುವದನ್ನೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

**ಸ್ನಾನಕ್ಕಾಗಿ ಅರಸಿನದ ಉಪಯೋಗ:**— ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ ದಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ದಿನಾಲೂ ಇದನ್ನು ಮುಖಕ್ಕೆ ಕಾಲುಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವರು. ಇದರಿಂದ ನಾಸಾ ರೀತಿಯ ಚರ್ಮವ್ಯಾಧಿಗಳು ಪರಿಹಾರ ವಾಗುವವು. ಅಲ್ಲದೆ ಬರತಕ್ಕಂತಹ ಚರ್ಮದೋಷಗಳು ಇತರ ಅಂಟು ವ್ಯಾಧಿಗಳ ಅಣೆಗಳು ನಿಸ್ಸಂದೇಹವಾಗಿ ದೂರವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಮುಖ ಮತ್ತು ಶರೀರಕ್ಕೆ ಕಾಂತಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದು. ಹಿಂದುಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ವಾಗಿ ದೀಪಾವಳಿಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಹಚ್ಚಿ ಸ್ನಾನಮಾಡುವಾಗ್ಗೆ, ಅರ ಸಿನದೊಂದಿಗೆ ಕಚ್ಚುರ, ಅಡವಿಕಚ್ಚುರ, ತೆಗಟೆಬೀಜ, ದವಣಿಸತ್ರ, ಪಚ್ಚಿಕರ್ಪುರ ಇತ್ಯಾದಿ ಸುಗಂಧದ್ರವ್ಯಗಳ ಮಿಶ್ರಣದ ಹುಡಿಯನ್ನು ಪನ್ನೀರಿನಲ್ಲಾಗಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಾಗಲಿ ಕಲಸಿ ಮೈಗೆ ತಿಕ್ಕುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ವಿದೆ. ಕೆಲವು ಆಗರ್ಭ ಶ್ರೀಮಂತರಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ದಿನಂಪ್ರತಿ ಉಪಯೋ ಗಿಸುವದು ಇದೆ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕೊಂಕಣಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ “ಒಟ್ಟಿ” ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕೊಂಕಣದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಅರಸಿನ ಹುಡಿ, ಕಡಲೆ ಹುಡಿ, ನೊರೆಕಾಯಿ ಹುಡಿ, ಸೀಗೆ ಹುಡಿಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮಾಡಿ ಸ್ನಾನಮಾಡುವಾಗ್ಗೆ ಸಾಬೂನಿನ ಬದಲಾಗಿ ಈಗಲೂ ಉಪಯೋ ಗಿಸುವವರು ಇದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಉಷ್ಣವಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡು ಬರುವ ಚರ್ಮದೋಷಾದಿಗಳು ಪರಿಹಾರವಾಗುವುದಲ್ಲದೆ, ಒಬ್ಬರಿಂದ ಇನ್ನೊಬ್ಬರಿಗೆ ಹರಡುವ ಅಂಟುರೋಗಗಳಿಂದ ವಿಮುಕ್ತರಾಗಿ ಆರೋಗ್ಯ ದಿಂದ ಬಾಳಬಹುದು. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಮದುವೆಗಳಿಗೆ ಮೈಯ ಚರ್ಮದ ಸೌಂದರ್ಯ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳದ್ರವ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಅರೆದು ಮೈಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಸ್ನಾನಮಾಡಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಚರ್ಮವು ಒಣಗಿ ಏಳುವದು ಅಥವಾ ಒಡೆಯುವದು ಗಂಣವಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಮೈ ವರ್ಣವು ಹೊಸದಾಗುವದು.

**ಗುಣಗಳು:**—ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವು ಖಾರ, ಕಹೀರಸಗಳಿದ್ದು ಉಷ್ಣರೂಕ್ಷ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಸುವಾಸಿತವು, ಉತ್ತೇಜನೀಯವು, ರಸಾಯ

ನವು, ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ಮೂಂಗಲ್ಯದಾಯಕವು, ವಾತಸಾಶನವು, ಚರ್ಮರೋಗ, ಪ್ರಮೇಹ, ರಕ್ತದೋಷ, ಶೋಷ, ಪಾಂಡು, ಕಾಮಲಾ, ವ್ರಣ, ಕುಷ್ಠ, ನಂಜು, ಕಜ್ಜಿ, ತುರುಸುವಿಕೆ, ಪೀನಸ, ಅರುಚಿ, ಪಿತ್ತ ಮತ್ತು ಅಪಚೇ ಕಾದಿಗಳ ನಾಶಮಾಡುವ ಗುಣವುಳ್ಳದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಿದ್ಧ, ಯುನಾನಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದರ ಗುಣಗಳ ಕುರಿತು ಬರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಆಧುನಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಇದರಲ್ಲಿ ಟರ್ಮೆರಿಕ್ (Turmeric) ಎಂಬ ಉತ್ತಮ ಸಾರವುಳ್ಳ ಎಣ್ಣೆಯು, ಜಿಗಟುಪದಾರ್ಥವು ಇದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸ್ಪಾಚ್, ಕೆಲವಂಶ ಪ್ರೊಟೀನ್ ಮತ್ತು ಬಹಳ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಅಂಶದಷ್ಟು 'ಎ' ಜೀವಾತು ಇತ್ಯಾದಿ ಗಳಿವೆ ಎಂದು ಕಂಡುಹಿಡಿದಿರುವರು.

**ಔಷಧಿಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು:**—ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನು ಹಸಿ, ಸ್ವರಸ, ಕಷಾಯ, ಚೂರ್ಣ, ಲೇಪ, ಮುಲಾಮು, ಎಣ್ಣೆ, ಘೃತ, ಲೇಪ, ರಸಾಯನ, ಧೂಪ, ಲೋಷನ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೃಹವೈದ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಇದರ ಉಪಯೋಗವಿದೆ. ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಔಷಧಿಯ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಅರಸಿನದ ರಸವನ್ನು ಅಥವಾ ಹುಡಿಯನ್ನು ಆಗಲೇ ಉಂಟಾದ ಗಾಯ, ಬಡಿತದಿಂದಾದ ಜಜ್ಜುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಚೇಳು ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಜಂತುಗಳ ಕಡಿತ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಲೇಪಿಸಬಹುದು. ಹಸಿ ರಸವನ್ನು ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸಿದಲ್ಲಿ, ರಕ್ತಶುದ್ಧಿಯಾಗಿ ಚರ್ಮರೋಗವು ನಿವಾರಣೆ ಹೊಂದುವದಲ್ಲದೆ ರಕ್ತವು ವೃದ್ಧಿಯಾಗುವುದು. ಅರಸಿನವನ್ನು ನೆಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಲೋಳಿಸರದ ರಸದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಬರಲು ಪಿತ್ತಕಾಮಲೆ (Jaundice) ಮತ್ತು ಪಾಂಡು (Anaemia) ಇತ್ಯಾದಿ ರೋಗಗಳು ಗುಣಹೊಂದುವವು. ಅರಸಿನವನ್ನೂ ವಿಡಗಬೀಜಗಳನ್ನೂ ಹುಡಿಮಾಡಿ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಉದರದ ಕ್ರಿಮಿಗಳು ನಾಶವಾಗುವವು. ಅರಸಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು 5 ರಿಂದ 15 ಗ್ರೆನ್‌ಗಳ ತನಕ ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಜೇನು ಮತ್ತು ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆಗಳೊಡನೆ ಸರ್ವಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವದು ಕ್ರಮವು. ಅರಸಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಪ್ರಮೇಹಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಕುಷ್ಠಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಮೂತ್ರದೊಡನೆಯೂ ಬಿಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಬರುವ ಜ್ವರಗಳಲ್ಲಿ ಅವೃತಬಳ್ಳಿಯ ಸತ್ಪದೊಡನೆಯೂ



ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಅಗ್ನಿಮಾಂಡ್ಯ, ವಾಯು, ಉದರವಿಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಹಿಪ್ಪಿ, ಜೇರಿಗೆ, ಅಣಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸಿದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣ ಸಿಕ್ಕುತ್ತದೆ. ರಕ್ತದೋಷದಿಂದ ಉಂಟಾದ ಚರ್ಮವ್ಯಾಧಿಗಳು ಇದರ ಬಹುಮುಖ ಲೇಪನದಿಂದಲೂ ಸೇವನಾಕ್ರಮದಿಂದಲೂ ಗುಣವಾಗುವವು. ಮಸೂರಿಕಾ, ಉಷ್ಣದಿಂದ ಬರುವ ಸ್ಫೋಟನ, ನೊಡವೆ ಮತ್ತು ಚರ್ಮವ್ಯಾಧಿಗಳಿಂದಾದ ವ್ರಣಾದಿಗಳಿಗೆ ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರ ಬೇವಿನ ಎಲೆಯ ರಸ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಜೇನು, ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ವೆಸಲೀನ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಮುಲಾಮು ಮಾಡಿ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಗುಣ ಉಂಟಾಗುವದಲ್ಲದೆ ಅದರ ಕಲೆಗಳು ಸಹ ಮಾಯವವು. ಫರಂಗೀರೋಕಕ್ಕೆ ಅಡುಸೋಗೆ ಎಲೆಯ ರಸ ಮತ್ತು ಗೋಮೂತ್ರದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನು ಜೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಲೇಪನವನ್ನು ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ತಿಕ್ಕಬೇಕು ಅಥವಾ ಅರಸಿನ ಹುಡಿಯನ್ನು ಬೇವಿನ ಎಲೆಯ ರಸ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಗಿಡದ ಒೂದಿಯ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ಚರ್ಮರೋಗಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುವದು. ಅರಸಿನವನ್ನು ಯುಕ್ತವಾದ ಅನುಪಾನದೊಂದಿಗೆ ದೀರ್ಘಕಾಲ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಕಜ್ಜಿ, ಗಜಕರ್ಣ ಇತ್ಯಾದಿ ಚರ್ಮರೋಗಗಳು ಗುಣಹೊಂದುವವು. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕಿದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣದಿಂದ ಉಂಟಾದ ಕೆಮ್ಮು; ಜೇನು ಮತ್ತು ತುಳಸಿರಸದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಿದಲ್ಲಿ ಶೀತದಿಂದಾದ ಕೆಮ್ಮು, ಜೇನು, ಹಸಿಶುಂಠಿ ರಸದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸಿದಲ್ಲಿ ವಾತದಿಂದ ಬರುವ ಒಣಕೆಮ್ಮು; ಗುಣವಾಗುವವು. ಶುಂಠಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಹಿಪ್ಪಿ (ತ್ರಿಫಲ) ಮತ್ತು ಅರಸಿನಗಳನ್ನು ಸಮಭಾಗ ಸೇರಿಸಿ ಚೂರ್ಣಮಾಡಿಯಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಗುಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಶೀತಸಂಬಂಧವಾದ ಶಿರೋರೋಗವು ಗುಣವಾಗುವದು. ಅಣಲೆ, ಶಾಂತಿ, ನೆಲ್ಲಿ (ತ್ರಿಫಲಾ) ಮತ್ತು ಅರಸಿನವನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಂತೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವದರಿಂದ ಪಿತ್ತಸಂಬಂಧವಾದ ಶಿರೋದೋಷವು ಗುಣವಾಗುವದು. ಅಂಬಿಲದ ತಿಳಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನೆರಡು ಪಾನಮಾಡಿದಲ್ಲಿ, ಶೀತಜ್ವರ ಗುಣವಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ದೇಶಾಂತರದಲ್ಲಿದ್ದ ವನಿಗಾದನೂ ಶೀತದೋಷವು ತಟ್ಟಿದು. ನೀಲಿಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿ ಅರಸಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಮಜ್ಜೆಗೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅಗ್ನಿಸರ್ಪಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮವು.

ಅರಸಿನವನ್ನು ಸುಣ್ಣದೊಂದಿಗೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಅಥವಾ ಅನ್ನ ಇತ್ಯಾದಿ ಪಿಷ್ಟ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿದ ಪಿಷ್ಟಕ (Poultice)ವನ್ನು ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಕುರುಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅರಸಿನ ಹುಡಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಣ್ಣ ಮತ್ತು ವೆಟ್ಟುಪ್ಪುಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿದರೆ ಉಳುಕಿದ, ಜಜ್ಜಿದ ನೋವುಗಳಿಗೂ, ಬಾತುವಿಕೆಗೂ, ಎಲುಬು ಸಂಧುಗಳ ಬಾತುವಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಇವುಗಳ ವೇದನೆಗಳಿಗೂ ಉತ್ತಮವಾದ ಔಷಧಿಯು. ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳಾದ ಸಿಡುಬು, ಕೋಟ್ಟಿ, ಕೋರ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಬೇವಿನ ಎಲೆಯ ರಸದೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ತಾಗಿಸಿದಲ್ಲಿ ತುರಿಸುವಿಕೆಯು ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ ಮೇಲೆ ಅವುಗಳಿಂದ ಉಂಟಾದ ವ್ರಣದ ಕಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಯಿಸುವರೆ ಇದನ್ನು ತುಳಸಿ ಎಲೆಯ ರಸದಲ್ಲಿ ಲೇಪಿಸಿದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬರೇ ಹುಡಿಯನ್ನು ಚಿಮುಕಿಸಿದಲ್ಲಿ ಕಲೆಗಳು ಹೋಗಿ ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ಕಾಂತಿಯು ಸಹ ಉಂಟಾಗಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವದು. ಮೇಲಿನ ರೋಗಗಳು ಹಬ್ಬಿರುವಾಗ್ಯೆ ಅವುಗಳನ್ನು ತಡೆಯುವ ಶಕ್ತಿ ಅರಸಿನದಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಅರಸಿನವನ್ನು ಲೇಪನ ಮತ್ತು ಸೇವನಾವಿಧಿಯಿಂದ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.

ಅರಸಿನ ಮತ್ತು ಕಹಿಬೇವು ಎಲೆಗಳ ಕಷಾಯವನ್ನು ವ್ರಣ ತೋಳಿಯಲು ಲೋಷಸ್‌ನಂತೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು. ಇದು ಅಂಟು ಜಾಡ್ಯ ನಿವಾರಣಾಶಕ್ತಿ ಉಳ್ಳದಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ವಾಸನೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಶಕ್ತಿ ಉಳ್ಳದಾಗಿದೆ. ಇದರ ಕಷಾಯವನ್ನು, ಜಲದೋಷದಿಂದಲೂ ಉಷ್ಣದಿಂದಲೂ ಉಂಟಾಗುವ ಕಣ್ಣಿನ ರೆಪ್ಪೆಯಲ್ಲಾಗುವ ಸಣ್ಣ ಕುರುಗಳ ನೋವುಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಕೀವು ಬರುವಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ತೋಳಿಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ವಸ್ತ್ರವನ್ನು ಇದರ ಕಷಾಯದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅರಸಿನ ಹುಡಿಯನ್ನು ಪನ್ನೀನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಹಚ್ಚುವದುಂಟು. ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಯ ಮೂಳೆಗಳಿಗೆ ಅರಸಿನ, ಕಳೆಯ ಹಾಲು, ನೀರುಳ್ಳಗಳನ್ನು ಸಾಸಿವೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅಕ್ಷಿಬೀಜದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಮಾಡಿದ ಮುಲಾಮು ಅದರ ನೋವು ಉಂಟಾಗುವಾಗ್ಯೆ ಹಚ್ಚಲು ಮತ್ತು ಮೂಳೆಗಳನ್ನು ಕರಗಿಸಲು ದಿವ್ಯವಾದ ಔಷಧಿಯು. ಅರಸಿನ ಮತ್ತು ಲೋಳಿಸರದ ಬೇರು ಅಥವಾ ಹಾಳೆಗಳ ರಸ



ವನ್ನು ಅರೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಸ್ತನಗಳ ಮೇಲೆ ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಸ್ತನ್ಯದೋಷಗಳು ಗುಣವಾಗುವವು. ಮಹಾಶ್ರಾವಣಿ (ಮಹಾಮುಂಡಿ), ಅರಸಿನ ಇರುವೇರಿ ದಂಟು ಇವುಗಳ ಕಷಾಯದಿಂದ ಸ್ನಾನಮಾಡಿಸಿ, ಸಪ್ತಪಾಲದ ಕೆತ್ತಿ, ಅಣಿಲಿಸಿಪ್ಪೆ, ಅರಸಿನ, ಮರದರಸಿನದ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಗಂಧ ಇವುಗಳ ಲೇಪವನ್ನು ಹೆಚ್ಚುವದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳ ಸಕಲ ಗ್ರಹಬಾಧೆಗಳು ಮಾಯವಾಗುವವು. ಅರಸಿನ ಒಂದು ಪಾಲು ಸ್ವಚ್ಛನಾದ ಪಟಿಖಾರ 20 ಪಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಪನ್ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಕಣ್ಣುಗಳ ವಿದ್ರೂಪಗಳಿಗೆ ಲೇಪ ಹಚ್ಚಲು, ಉತ್ತಮವು. ಮೂತ್ರ ದೋಷಾದಿಗಳಿಗೆ ಅರಸಿನ ಮತ್ತು ನೆಗ್ಗಲಿಮುಳ್ಳಿನ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ತುಂಬಾ ಗುಣವನ್ನೀಯುವುದು. ಮೂತ್ರ ಸರಿಯಾಗಿ ಆಗದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನ ಕಷಾಯದಲ್ಲಿ ಪುನಃ-ರ್ನವಿಯ ಬೇರು ಅರೆದು ಸೇವಿಸುವುದು. ಅರಸಿನ, ಜೇಷ್ಠಮಥ್ಯವನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೀಯಿಸಿ ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ತೀವ್ರ ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿಗಳು ಗುಣಹೊಂದುವವು. ಅರಸಿನ, ತ್ರಿಫಲಾ (ಅಣಿಲಿ, ಶಾಂತಿ, ನೆಲ್ಲಿಗಳ ಸಿಪ್ಪೆ) ಚೂರ್ಣ ಮತ್ತು ರಸಾಂಜನವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಮಾತ್ರೆಯಾದಿ ಅದನ್ನು ಪಿತ್ತಕಾಮಿಲೆ, ರಕ್ತದೋಷ, ಕಣ್ಣಿನ ದೋಷ, ಚರ್ಮವ್ಯಾಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಲೇಪನ ಮತ್ತು ಸೇವನಾವಿಧಿಯಿಂದ ಸೇವಿಸಬಹುದು. ಅರಸಿನ ಮರದರಸಿನ, ಅಶ್ವಗಂಧಿ, ಇಂದುವುಗಳನ್ನು ಸಮಾಂಶ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ವಾತ ಕ್ಷಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಜನ ಸಿಗುವುದು.

ಮನೆಯೊಳಗಿನ ಹಲ್ಲಿಯ ವಿಷದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನ, ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಕಾಕಮಾಚಿಯ ವಿಷದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನ ಕಷಾಯವನ್ನು ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಅಡಿಕೆ ತಿಂದ ವಿಕಾರದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನವನ್ನು ಇಂದುವು ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಮನೆಯೊಳಗಿನ ಸಣ್ಣ ವಿಷಜಂತುಗಳ ಗಾಯದಲ್ಲಿ ಅರಸಿನ ಮತ್ತು ಹಿಂಗುಗಳನ್ನು ತುಳಸಿ ಎಲೆ ರಸ ಅಥವಾ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಚ್ಚುವುದು.

ಅರಸಿನ ಧೂಪ ಅಥವಾ ಬಿಸಿ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರಸಿನ ಹುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರಿಂದ ಬರುವ ಆವಿಯನ್ನು ಅಥವಾ ಅರಸಿನ ಹುಡಿಯನ್ನು ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಮಾಡಿದ ಬತ್ತಿ (ಬೀಡಿಯಂತೆ)ಯಿಂದ ಬರುವ ಹೊಗೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವದರಿಂದ ಜಲದೋಷದಿಂದ ಬರುವ ಶೀತ,



ನೆಗಡಿ, ತಲೆವೇದನೆ, ತಲೆಭಾರ, ಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ಕಫ ಸಂಬಂಧವಾದ ಉನ್ನಾದಗಳು, ಸ್ತ್ರೀಯರ ಗರ್ಭದೋಷ ಸಂಬಂಧವಾದ ವಾಯು (ಹಿಸ್ತೆ ರಿಯಾ) ಉನ್ನಾದ ಚೇಷ್ಟೆಗಳಿಗೂ, ಮಕ್ಕಳ ಬಾಲಗ್ರಹ ಸಂಬಂಧವಾದ ಚೇಷ್ಟೆಗಳಿಗೂ ಉತ್ತಮ. ಸೇವಿಸಿದ ನಂತರ ಸಾಧಾರಣ ಒಂದೂವರೆ ಗಂಟೆ ಕಾಲ ದ್ರವವಿರುವ ಯಾವದನ್ನೂ ಸೇವಿಸಬಾರದು. ಇದರ ಹೊಗೆಯನ್ನು ಚೇಳು, ಸಣ್ಣ ವಿಷಜಂತುಗಳು ಕಚ್ಚಿದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಾಯದಿಂದ ನಳಿಗೆ ಮುಖಾಂತರವಾಗಲಿ ಯಾ ಇತರ ವಿಧಾನದಿಂದಾಗಲಿ ಬಿಡಲು, ಅದರ ವಿಷವು ನಾಶವಾಗುವದು.

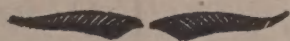
ದೇಶೀಯ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ರಸ ಚಕ್ಷುಧಿಗಳ ಮಾರಣ, ಶೋಧನಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರಸಿನದ ಧಾರಾಳ ಉಪಯೋಗವಿದೆ. ಅರಸಿನವು ಬೀಳುವ ಕೆಲವು ಪ್ರಾಚೀನ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾದ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಯೋಗಾದಿಗಳ ಔಷಧಿಗಳು:- ಅಶ್ವಗಂಧಾರಿಷ್ಪ ಬ್ರಾಹ್ಮಿಘೃತ, ಚಂದನಾಸವ, ರಾಸ್ನಾದಿ ಲೇಪ ಚೂರ್ಣ, ಚಂದ್ರಪ್ರಭಾವಟಿ, ದಶಮೂಲಾರಿಷ್ಪ, ಲಾಕ್ಷಾದಿ ತೈಲ, ಕಲ್ಯಾಣ ಘೃತ, ಕಾಸೀಸಾದಿ ಘೃತ, ಮಂಜಿಷ್ಠಾದಿ ತೈಲ ಮತ್ತು ಕಷಾಯ, ನಿಶಾದಿ ಚೂರ್ಣ ನೀಲಿನಿಯಾದಿ ಚೂರ್ಣ, ಪ್ರವುನ್ನಾಟಾದಿ ಲೇಪ, ಪಂಚತಿಕ್ತ ಗುಗ್ಗುಲಃಘೃತ, ಪಿಪ್ಪಲಾಸವ, ದಶಮೂಲಾರಿಷ್ಪ, ರಸೋತ್ತಮಾದಿ ಲೇಪ, ಸುದರ್ಶನಚೂರ್ಣ, ದಶಾಂಗಲೇಪ ಚೂರ್ಣ, ಶಿವಮೋದಕ ಮತ್ತು ಹರಿದ್ರಾಖಂಡಾವಲೇಹ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು.

ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ರೇಶ್ಮೆ, ಉಣ್ಣೆ, ಹತ್ತಿ, ಚರ್ಮ, ವಸ್ತ್ರಾದಿಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಮುರಬ್ಬ, ಮಿಠಾಯಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ವರ್ಣವನ್ನೀಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅರಸಿನದಿಂದ ಕುಂಕುಮವನ್ನು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ:- 1 ತೊಲೆ ಬಿಳಿಗಾರ್, 1 ತೊಲೆ ಫಟಿಕಾರ, 5 ತೊಲೆ ಅರಸಿನ. ಅರಸಿನವನ್ನು ಚೂರ್ಣಮಾಡಿ ಈ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎರಡರ ಚೂರ್ಣಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಚೂರ್ಣಮಾಡಿ ಈ ಚೂರ್ಣಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿದ ನಂತರ ಮುಳುಗುವಂತೆ ನಿಂದಿಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನಾಗಲಿ, ದೊಡ್ಡಿಕಾಯಿ ರಸವನ್ನಾಗಲಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಿಲುಬು ಬಾರದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರು ದಿನ ಮುಚ್ಚಿ ತೆಗೆ

ಯದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ ನಾಲ್ಕನೇ ದಿನ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಪುಡಿಮಾಡುವದು. ಇದೇ ಕುಂಕುಮವು.

**ಉತ್ತಮ ಅರಸಿನದ ಪರೀಕ್ಷೆ:**—ಉತ್ತಮವಾದ ಅರಸಿನವು ಕೆಂಪು ಕೂಡಿದ ಕೆತ್ತಳೆ ವರ್ಣ ಉಳ್ಳದಾಗಿ ತುಂಡುಮಾಡಿದಲ್ಲಿ ಅದರೊಳಗೆ ಸ್ನಿಗ್ಧತೆಯು ಇದ್ದು ಭಾರ ಉಳ್ಳದಾಗಿರಬೇಕು. ಅದನ್ನು ಸುಟ್ಟಲ್ಲಿ ಅದರ ಹೊಗೆಯು ಅದರಲ್ಲಿದ್ದ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದಾಗಿ ಪರಿಮಳಯುಕ್ತವಾಗಿಯೂ ಇರ ಬೇಕಲ್ಲದೆ ಉರಿಯುತ್ತಿದ್ದ ಅದರ ಕೆಂಡವು ಬೇಗನೆ ಬೂದಿಯಾಗಲಾರದು. ಅಲ್ಲದೆ ಹೆಗುರವಿದ್ದು, ಸ್ನಿಗ್ಧತೆ ಇಲ್ಲದ, ಒಣಗಿ ಶುಷ್ಕವಾದ, ಹಳತಾಗಿ ತೂತು ಬಿದ್ದ ಅರಸಿನವು ಉತ್ತಮವಾದ ಗುಣವೀಯಲಾರದು.

ಅರಸಿನವನ್ನು ಇತಿಹಾಸದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನೋಡಿದರೆ ಅದರ ಮೂಲ ಸ್ಥಾನವು ಭಾರತವೆಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯ ಬರಲಾರದು. ಶ್ರೀ ವೇದವ್ಯಾಸ, ಕಾಳಿದಾಸ ಮೊದಲಾದವರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರಸಿನದ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ವೇದಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದರ ವಿಷಯವು ಬರುತ್ತದೆ. ಪುರಾತನ ವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥಕಾರರಾದ ಸುಶ್ರುತ, ಚರಕಾದಿಗಳು ಇದರ ಗುಣವನ್ನು ಕಂಡು ತುಂಬಾ ಬರೆದಿರುತ್ತಾರೆ.



“ಒಂದಾಣೆ ಮಾಲೆ”ಯಲ್ಲಿ

“ಗೃಹ ವೈದ್ಯ,” ಮೊದಲಾದ ಅನೇಕ ಉಪಯುಕ್ತ ಪುಸ್ತಕಗಳು ಪ್ರಕಟವಾಗಿವೆ.

ಪ್ರತಿಯೊಂದಕ್ಕೂ ಒಂದಾಣೆ.

# “ಒಂದಾಣೆ ನೂಲೆ”ಯಲ್ಲಿ

ಈ ನರೆಗೆ ಪ್ರಕಟವಾಗಿರುವ ಏಕಾಂಕ ನಾಟಕಗಳು

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1 ನಾರೀಶ್ವರರು             | 27 ಕುಶ-ಲವ              |
| 2 ಸದ್ರಿ ಸುಬ್ಬ            | 28 ಅಕ್ಷಯ ಪಾತ್ರೆ        |
| 3 ಚುನಾವಣೆ ಅಥವಾ ಬನಾವಣೆ    | 29 ವೈರಾಗ್ಯ ನಿಧಿ        |
| 4 ವೆಂಕಟನ ಸಂಕಟ            | 30 ಭರತನ ಬಂಧುಪ್ರೇಮ      |
| 5 ಬಾಬಿಗೆ ಬಾಸಿಂಗ          | 31 ಮಹಾತ್ಮಾ ಉದಂಕ        |
| 6 ಸತ್ಯವಂತ ಬಾಬಿ           | 32 ಭಕ್ತ ಪ್ರಹ್ಲಾದ       |
| 7 ಮರ್ಜಿ                  | 33 ಅಭಿಮನ್ಯು            |
| 8 ಸತೀ ಸಾವಿತ್ರಿ           | 34 ವಿಷ ಬೀಜ             |
| 9 ಅಕಾಂಡ ತಾಂಡವ            | 35 ಬಲಿ ಬಂಧನ            |
| 10 ಮೊರಾ ಬಾಯಿ             | 36 ವೀರಜನನಿ (ಗೀತಾ ನಾಟಕ) |
| 11 ಚುಟ್ಟ ಬಿಟ್ಟ ದಿಟ್ಟ     | 37 ಶಕುಂತಲಾ             |
| 12 ಶಿಶುಪಾಲ ಮಾನಭಂಗ        | 38 ರುಕ್ಮಾಂಗದ           |
| 13 ಜರಾಸಂಧ ವಧೆ            | 39 ಸತ್ಯಭಾಮಾ ಗರ್ವಭಂಗ    |
| 14 ಸತ್ಯ ಹರಿಶ್ಚಂದ್ರ       | 40 ಶರಸೇತು              |
| 15 ಮಾಯಾವ್ಯಂಗ             | 41 ದೀಪಾವಳಿ             |
| 16 ಸತೀ ವೃಂದಾ             | 42 ಶಂಭುಕ ವಧೆ           |
| 17 ಗೌತಮನ ಗೃಹತ್ಯಾಗ        | 43 ರಾಜಾ ಭರ್ತ್ಸಹರಿ      |
| ಮತ್ತು ಸಿದ್ಧಾರ್ಥನ ಕಾರುಣ್ಯ | 44 ಶರಶಯ್ಯೆ             |
| 18 ಪುನರುಜ್ಜೀವನ           | 45 ಕನಕದಾಸರು            |
| 19 ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ           | 46 ರಾಮರಾಜ್ಯದ ಮಡಿವಾಳ    |
| 20 ಭಕ್ತ ಕುಚೇಲ            | 47 ಭಸ್ಮಾಸುರ ಮೋಹಿನಿ     |
| 21 ಮದ್ದೆ ಅವಾಂತರ          | 48 ಗೋಪಾಲನ ಸ್ವಾಮ್ಯ      |
| 22 ಗ್ರಾಮ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ     | 49 ನರವೀರ ನೃಪತುಂಗ       |
| 23 ಭಕ್ತ ಧ್ರುವ            | 50 ಮಾಯಾವಿನಿ            |
| 24 ಬೇಡನ ಮಗಳು             | 51 ಧರ್ಮಸಂಕಟ ಅಥವಾ ಕರ್ಣ  |
| 25 ಪುರಂದರದಾಸರು           | 52 ಅಹಲೋದ್ಧಾರ           |
| 26 ವೀರಾಗ್ರಣಿ ಕರ್ಣ        | 53 ಸಲೀಮಾ               |